

# Menus du 15 novembre 2021 au 7 janvier 2022

lundi 15 nov.	mardi 16 nov.	jeudi 18 nov.	vendredi 19 nov.
<b>CELERI REMOULADE DE GUY MARTIN</b>  FILET DE MERLU BLANC SAUCE DUGLÉRÉ  BLÉ PILAF  COULOMMIERS  KIWI BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  LENTILLES BIO ET AUX ÉPICES  FARFALLES  FROMAGE BLANC NATURE  ORANGE BIO	POTAGE FAÇON CULTIVATEUR  BLANC DE POULET FORME AIGUILLETES SAUCE MARENGO  BROCOLIS PERSILLÉS  CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES  CLAFOUTIS POMMES POIRES DU CHEF	SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE AUX AGRUMES  HACHIS PARMENTIER DE BOEUF BIO  EDAM BIO  LIÉGEOIS CHOCOLAT
lundi 22 nov.	mardi 23 nov.	jeudi 25 nov.	vendredi 26 nov.
<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GUY MARTIN</b>  <b>SAUTÉ DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNON (WATTERLOT)</b>  POMMES DE TERRE VAPEUR  POINTE DE BRIE  COMPOTE POMME CASSIS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE  LARDONS DE PORC FAÇON CARBONARA  COQUILLETES BIO  EMMENTAL RÂPÉ BIO  KAKI	SALADE ICEBERG AU SURIMI ET MAÏS VINAIGRETTE  HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE SHOYU  RIZ BIO JAUNE  CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE  HAWAII CAKE DU CHEF (FARINE BIO)	<b>POTAGE AU POTIMARRON DE MR MARTIN</b>  PIZZA TOMATE MOZZARELLA EMMENTAL BIO  PETIT MOULÉ  MOUSSE AU CHOCOLAT
lundi 29 nov.	mardi 30 nov.	jeudi 02 déc.	vendredi 03 déc.
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  OMELETTE FRAÎCHE  POMMES DE TERRE RISSOLÉES  FROMAGE BLANC BIO DU MONT LASSOIS  KIWI BIO	<b>CÉLERI RAVE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC DE GUY MARTIN</b>  BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE TOMATE  SEMOULE BIO  TOMME NOIRE IGP  <b>YAOURT BRASSÉ LA FERMIÈRE DE CHICHERY</b>	RILLETES DE THON  RÔTI DE DINDE SAUCE BLANQUETTE  PETITS POIS CAROTTES  EDAM BIO  <b>POMME DE MR PROU</b>	SOUPE À L'INDIENNE  CALAMAR À LA ROMAINE, CITRON  HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  PETIT SUISSE SUCRÉ  TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF



lundi 06 déc.	mardi 07 déc.	jeudi 09 déc.	vendredi 10 déc.
<p>SALADE MÊLÉE CROÛTONS NATURE VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE VEAU AU JUS</p> <p>LENTILLES BIO FAUCHEUX</p> <p>GOUDA</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>GARNITURE DE POISSON FAÇON À LA REINE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE</p> <p>CANTAL IGP</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE GUY MARTIN</p> <p>BOLOGNAISE DE LÉGUMES</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EMMENTAL RÂPÉ BIO</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHON</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURCUMA</p> <p>DUO CAROTTES ET NAVETS</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>GÂTEAU AUX POMMES (FARINE BIO)</p>
lundi 13 déc.	mardi 14 déc.	jeudi 16 déc.	vendredi 17 déc.
<p>CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE DE GUY MARTIN</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE, CITRON</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS</p> <p>BUCHETTE CHÈVRE VACHE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO</p>	<p>POTAGE DE POTIRON DE GUY MARTIN</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF AUX ÉPICES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST</p> <p>EMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE MARRONS ET PAIN D'ÉPICES</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE PORTION DE NOEL</p> <p>BÛCHE DE NOËL</p>	<p>SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>JAMBALAYA</p> <p>RIZ DE BIO</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>
lundi 03 janv.	mardi 04 janv.	jeudi 06 janv.	vendredi 07 janv.
<p>POMELOS</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>CHOU FLEUR À L'ESTRAGON</p> <p>CRÈME ANGLAISE</p> <p>OEUF À LA NEIGE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE GUY MARTIN</p> <p>BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE TOMATE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>POINTE DE BRIE</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>PAVÉ DE POISSON HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT</p> <p>EPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>CAROTTES ET POIS CHICHE BIO À L'ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>KIWI BIO</p>